

Babeczki czekoladowe

Przepis dodany przez użytkownika Gouranga



Każdemu miłośnikowi czekolady gorąco polecam:)

Czas przygotowania: 45 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 2/3 szkl.
- soda oczyszczona - 1/8 łyżeczka(i)
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka(i)
- kakao - 1/4 szkl.
- kakao - 2 łyżka(i)
- sol - 1/8 łyżeczka(i)
- masło - 1 łyżka(i)
- masło - 1 i 1/2 łyżeczka(i)
- cukier - 3/4 szkl.
- jajko - 1 szt.
- wanilia - 1/4 łyżeczka(i)
- mleko - 1/2 szkl.
- czekolada deserowa - 1/2 op.

Przydatne akcesoria:

2 miski (1 mniejsza) mikser albo wytrwała reka do mieszania szklanka łyżka łyżeczka
KONIECZNIE: blacha do babeczek i papierowe foremki (znalazłam w realu po długich poszukiwaniach)

Etapy przyrządzania:

- 1.** cała mąkę sodę proszek do pieczenia kakao i sol wymieszać w 1 z misek odstawić później ja wykorzystamy
- 2.** masło połączyć z cukrem nigdy nie wiedziałam jak to się robi więc w miarę ciepłe masło gniotłam zawsze z porcjami cukru łyżeczka po otrzymaniu jednolitego mokrego puchu z masła i cukru dodajemy jajko i wanilię zamiast wanilii używam 1-2 łyżeczek likieru bailey's original polecam bo nie czuć go w ogóle a babeczki są nieco bardziej & mokre & dzięki niemu
- 3.** do masła cukru itd wsypać to co w 1 misce mieszaliśmy - kakao mąka itd tu już jest bardzo potrzebny mikser następnie dodajemy mleko różnie to robiłam jednocześnie proszki i mleko ale myślę że lepiej wychodzi wszystko jeśli dodaje się je osobno uprzednio porządnie łącząc wszystkie składniki
- 4.** czekoladę (koniecznie deserowa bo zasłodzić się pewnie można po dodaniu mlecznej - nigdy nie próbowałam bo z deserowa są dość słodkie babeczki) pokroić na drobne kwardaciki trójkacie prostokąty co tam wychodzi około 0.5cm wielkości albo większe trochę wrzucić wszystko do masy na babeczki rozlać ciasto do foremek (łapać kawałki czekolady z dna) bez smarowania jakimkolwiek tłuszczem - jest kategoricznie niepotrzebny

5.



blache z foremkami z ciastem babeczkowym wlozyc do rozgrzanego na 175 stopni C piekarnika (moj jest elektryczny) i piec 20 minut chyba nigdy nie przekroczylam tego czasu wiec nawet nie trzeba w trakcie pieczenia sprawdzac babeczek a jedynie przed wyjeciem upewnic sie wykalaczka czy nie sa surowe ale uwaga zeby nie pomylic surowego ciasta z rozplynieta na spodzie czekolada!!!
babeczki wyjmujemy i ostroznie zeby sie nie poparzyc wyjmujemy je z blachy na kratke z piekarnika (w papierowych foremkach) w tan sposob szybko ostygna i nie skurcza sie (dziwne ale tak wlasnie sie dzialo jak zostawialam je w blasze) polecam wyciaganie ich drugim koncem lyzeczki
a po ostygnięciu
SMACZNEGO

Jak podawać?

na kazda okazje do szkoly na piknik lub jako zwykly deser :)

Uwagi:

przepis mozna modyfikowac na przyklad na sam koniec przed wlaniem ciasta do foremek dodawalam pokrojone migdaly wiorki kokosowe albo obie rzeczy na raz

przepis przetlumaczony ze strony

<http://allrecipes.com/Recipe/Chocolate-Cupcakes/Detail.aspx>

